Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Blixer 30 triphasé 400/50/3. Puissance 5400W.2 vitesses 1500 et 3000 tr/min

robot coupe

Description

Blixer 30
Nombre de portions (200g) : 20 à 100

Marque Robot-Coupe
Triphasé 400/50/3.
Puissance 5400W.
2 vitesses 1500 et 3000 tr/min.
Appareil inox posé sur 3 pieds.
Tableau de commande IP65 doté d'une minuterie digitale de 0 à 15 min.
Cuve de 28 litres inox et basculante, bras racleur, couteau inox denté 2 lames et 3 roulettes escamotables.
Moteur asynchrone puissant.
Permet de réaliser avec une grande facilité toutes les préparations des repas à textures modifiées crues ou cuites, entrée - plat - fromages - dessert. 4 à 20 kg par opération.

Caractéristiques

Référence constructeur	52341
Capacité (en l)	28
Type de branchement	Triphasé
Nombre de portions minimum (200g)	100
Puissance totale (kW)	5,4
Configuration	Sur pieds
Dimensions extérieures (en mm)	720 x 600 x 1250
Portions	de 100 à 225

Garantie 1 an sur les pièces incluse